

<<i享香浓咖啡>>

图书基本信息

书名：<<i享香浓咖啡>>

13位ISBN编号：9787121178214

10位ISBN编号：7121178214

出版时间：2013-1

出版时间：电子工业出版社

作者：王德磊

页数：167

字数：168000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<i享香浓咖啡>>

前言

咖啡在人们心中的地位是不可忽视的，特别是近年来随着我国消费水平逐渐增长，很多咖啡商们都看好中国这个市场的巨大潜力。

现在越来越多的人愿意去咖啡馆喝喝咖啡，放松一下心情，但是他们对咖啡的了解却不多，咖啡文化还有待普及，笔者正是因此而写作本书，希望通过本书，让喜欢咖啡的人更专业，让不喜欢咖啡的人喜欢上咖啡。

本书第1章、第2章先介绍了咖啡的发展历史、各国文化、种植过程、采摘处理等，这些是咖啡的历史与文化，是了解咖啡知识的前提。

全球的咖啡产区有百余处，每个产区所产的咖啡豆除了风味不同，外形也有所差别，在第3章中笔者介绍了全球主要的咖啡产区，使读者可以了解每个产区所使用的种植方法与处理方式，让读者可以对这些知识了如指掌。

在咖啡界里，烘焙咖啡一直被认为是最具技术性的工作，本书第4章，笔者就带领大家来探索这个神秘的领域。

笔者从烘焙的原理、烘焙过程的变化、咖啡的各种烘焙度到演示烘焙过程都有详细的介绍，可以让读者明白烘焙的一些知识，并且还补充介绍了业余咖啡爱好者如何在家烘焙咖啡豆，这样使他们在学习烘焙的过程中也过一过烘焙咖啡的瘾。

虽然冲泡咖啡的方式繁多，而且花样百出，但冲泡咖啡并非是咖啡师才能做的事，业余爱好者也可以。

在第5章中，笔者介绍了几款经典咖啡的冲泡方法，同时将这几款经典咖啡在风味口感上的差异也作了简单的介绍。

掌握这些冲泡方法的读者，可以自己动手一试哦。

第6章将意式咖啡单独来讲，主要因为是意式咖啡与拉花艺术的制作方法比较复杂，但这并不代表业余爱好者就不能做。

本章通过图文并茂的方式从最基础的意式咖啡机知识讲起，接着讲怎么做好一杯意式浓缩，最后介绍拉花的方法，读者可以直观地学习制作过程。

花式咖啡的种类可以说是琳琅满目，很多人到咖啡馆都不知道点什么咖啡，在第7章里，笔者向读者推荐并介绍了几款经典花式咖啡，不仅详细图解了它们的制作方法，还描述了其特有的风味，相信读者阅读完本章后，再到咖啡馆点单就不会觉得茫然了。

最后一章，简单地让大家了解咖啡对人们身体健康的影响，喝咖啡也要健康地喝。

咖啡是一种文化，我们做的不仅仅是咖啡或者咖啡买卖，而是发自内心地要将咖啡文化传播给更多的人，一起加入吧。

<<i享香浓咖啡>>

内容概要

本书共分8章，从咖啡的基础知识到深奥的咖啡烘焙，配合大量的插图，讲解从树上的咖啡果如何到桌上的咖啡杯中的整个加工过程。

前两章主要讲解咖啡的历史、各国的咖啡文化、咖啡的种植过程、采摘处理与分级等。

第3章主要介绍咖啡的种类，以及全球知名产区的咖啡风味与特性。

第4章通过图文并茂的方式，介绍如何冲泡一杯美味咖啡的过程。

第5章和第6章介绍各种的冰咖啡和意式咖啡。

第7章向介绍如何烘培美味咖啡的方法。

第8章和第9章介绍咖啡与健康的知识，还为想创业的咖啡爱好者如何开一家成功的咖啡店给出了参考和建议。

<<i享香浓咖啡>>

作者简介

王德磊

一次偶然的机会接触到咖啡便深深喜欢上了它，上学时曾进入上岛咖啡做兼职，学习咖啡的萃取与杯品技术。

毕业后越发不可收拾，并最终决定进入咖啡行业。

平时研究咖啡的烘焙、意式咖啡豆的拼配，以及烘焙与单品咖啡风味的关系，并自己动手制作了第一台烘焙机。

以后陆续参加了一些咖啡课程与活动，并开始接触意式咖啡机与艺术拉花。

在2009年，成功制作了500g的半热风式烘焙机。

现就职于罗曼丽咖啡馆，任咖啡烘焙师、咖啡师，主要从事生豆采购、咖啡豆烘焙、监控咖啡品质以及经营管理等工作，并且开设了咖啡知识学习班。

<<享香浓咖啡>>

书籍目录

第1章 揭开咖啡的神秘面纱

- 1 关于咖啡的传说
- 2 咖啡与人生
- 3 各国的咖啡文化
- 4 咖啡在中国
- 5 咖啡师的工作
- 6 援助咖啡农的公平贸易咖啡
- 7 关于咖啡的那些事

第2章 咖啡基本知识扫盲

- 1 三大咖啡树种
- 2 咖啡的种植条件
- 3 咖啡的种植过程
- 4 咖啡生豆的采摘
- 5 咖啡的处理方法
- 6 咖啡生豆的命名与分级
- 7 咖啡生豆的储存与运输
- 8 特质精品咖啡的概念

第3章 咖啡天下——咖啡豆产区及品种介绍

- 1 非洲
- 2 南美洲
- 3 亚洲
- 4 北美洲

第4章 DIY1——自己如何烘焙美味的咖啡

- 1 什么是咖啡烘焙
- 2 烘焙的重要性
- 3 关于咖啡的烘焙度
- 4 咖啡烘焙入门
- 5 咖啡烘焙机
- 6 烘焙机的主要构成
- 7 如何在家烘焙咖啡豆
- 8 浅谈咖啡的混合
- 9 咖啡烘焙后的保存
- 10 关于咖啡生豆的采购
- 11 咖啡的杯测与咖啡术语

第5章 DIY2——教你冲泡一杯美味咖啡

- 1 一杯美味咖啡必备的条件
- 2 浅谈水质对咖啡的影响
- 3 咖啡豆的研磨
- 4 磨豆机的种类
- 5 法兰绒式冲泡咖啡
- 6 滤纸式冲泡咖啡
- 7 法压式冲泡咖啡
- 8 摩卡壶萃取咖啡
- 9 虹吸壶萃取咖啡
- 10 悄然兴起的挂耳随身包咖啡

<<享香浓咖啡>>

11 其他咖啡冲泡工具

第6章 风靡全球的意式咖啡

1 什么是意式咖啡

2 意式咖啡机的种类

3 做一杯好喝的Espresso

4 拉花艺术

第7章 挡不住的诱惑——教你做几款经典花式咖啡

1 热咖啡

2 冰咖啡

第8章 咖啡与健康

1 咖啡中所含的主要成分

2 喝咖啡的好处

3 喝咖啡的注意事项

4 咖啡轻食你我他

5 咖啡与伴侣

6 咖啡渣的小用途

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>